



**L'Ateliette**  
Traiteur attentionné

*Créatrice d'évènements gourmands*



L'Ateliette ne fait plus dans le mariage "traditionnel", nous nous sommes spécialisés dans les jolis jours qui sortent des conventions et des repas traiteurs classiques.

Nous faisons des jolis brunchs, des food courts, des ateliers culinaires, de bons et beaux buffets, des gazing tables comme des tableaux qui se mangent...

Bref tout ce qui libère notre créativité !

Nous sommes ouverts à tous les styles de cuisine et à l'écoute de nos clients pour des propositions 100% personnalisées et haut de gamme.

Nous sommes là pour réaliser vos envies et vos folies !



# L'Ateliette s'engage



## **TRAITEUR SUR-MESURE**

Nos devis sont élaborés sur-mesure en fonction de vos goûts, vos envies et votre budget.

Au gré des saisons, nos inspirations et nos créations gourmandes évoluent. L'Ateliette vous propose un service professionnel et attentionné.

## **DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE**

Nous sommes soucieux de l'environnement, c'est pourquoi nous n'utilisons pas de plastique sur nos buffets, toutes nos verrines, assiettes, gobelets et autres sont recyclables.



## **CUISINE FAITE MAISON**

Nous proposons une cuisine fraîche et de saison, colorée et gourmande. En plus du visuel, nous garantissons du goût, du vrai, loin des standards industriels.

## **PRODUITS DE QUALITÉ**

Nous privilégions les circuits (très) courts et le direct producteur. Nous sommes partenaires des artisans et mettons en valeur des produits extra frais. Notre travail de sourcing nous garantit la traçabilité de tous nos produits qui sont à plus de 85% locaux afin de vous proposer la meilleure qualité possible.

# À propos de nos mariages...

Un suivi et un accompagnement personnalisé sont accordés à tous nos mariés, nous ne prenons donc qu'un mariage par week-end.

Nous vous garantissons une présentation élégante et travaillée, une prestation haut de gamme avec une équipe stable, souriante et aux petits soins pour vous et vos invités.

Nous vous proposons de la scénographie, des dégustations en couple et personnalisées (pas de groupe), notre réseau de partenaires vous simplifie l'organisation de votre joli jour.

Nous faisons notre maximum pour que celui-ci soit inoubliable !





# À savoir sur l'Ateliette...

Notre équipe se déplace jusqu'à maximum 1h30 de Toulouse; au-delà, des frais d'hébergement sont à prévoir. Nos tarifs débutent à partir de **95€TTC** par personne (vin d'honneur, repas, dessert, service et déplacement à moins de 30km de notre atelier). Au-delà de 30km de notre atelier situé avenue Crampel à Toulouse, des frais de déplacement sont calculés selon le lieu de la prestation.

Pendant la saison des mariages de juin à octobre, le minimum de convives est de 90 adultes.

L'Ateliette ne fait pas de grillades à la broche, ni de pièces montées, mais vous propose des ateliers culinaires sucrés et salés, chaud ou froid de toutes sortes : brasero, bar à pâtes, bar à huîtres, atelier gaufres, bar à milkshake... et plein d'autres ! Tout ce qui laisse libre cours à notre créativité !

Nous apprécions particulièrement les demandes les plus atypiques, avec de la scénographie, des saveurs particulières, bref nous adorons relever des défis ! N'hésitez pas, contactez-nous !





[contact@lateliette.fr](mailto:contact@lateliette.fr)

[www.lateliette.fr](http://www.lateliette.fr)

49 Avenue Crampel, 31400 Toulouse

07 67 70 12 12



@lateliette